

La confiture de courges de Siam

Pour le marché de Noël de l'école du vendredi 10 décembre 2021, les classes de CE1 ont fabriqué de la confiture de courges de Siam, courges récoltées dans le potager de l'école.

Ils ont bien sûr été aidé par leurs enseignantes car toutes les étapes n'étaient pas faciles à réaliser ou faisables en classe.

Les ingrédients utilisés sont : du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle, du jus d'orange et de la courge.

Voici les principales étapes illustrées :

- 1- Cuisson au four de la courge pendant plusieurs heures.
- 2- Après refroidissement partiel, ouverture en deux de la courge pour la vider. Tous les pépins noirs et blancs ont dû être retirés manuellement.



- 3- Réserve de la chair de la courge. La chair ressemble à des spaghettis, de la choucroute pour d'autres.



4- Mélange du sucre avec la chair.



5- Ajout des autres ingrédients et cuisson.



6- Mise en pots et étiquetage.



Bravo à tous ! Ces confitures sont appétissantes !